



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PORTAKALLI İRMİK TATLISI

5 süt  
1.5 irmik  
1.5 toz Őeker  
1.5 yemek kaŐığı margarin  
1 paket vanilya  
2 portakal kabuęu rendesi

Süt, irmik, margarin, toz Őeker ve portakal kabuğu rendesini karıŐtırın. Ocakta orta ısıda sürekli karıŐtırarak muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirin. Vanilyayı da ekleyip karıŐtırın. Silikon bir kek kalıbını su ile çalkalayın ve suyu dkn. Muhallebiyi kalıba dkn. Soęuyunca buzdolabına koyun. Servis edeceğiniz zaman kalıbı servis tabağının üstüne koyup ters çevirin. İnce portakal dilimleriyle süsleyerek servis yapın.